

Wie der Caipirinha am besten gelingt

DRINK Rio grüsst olympisch – und wir grüssen zurück. Mit einem «Caipi». Barprofis sagen, worauf es beim brasilianischen Kultgetränk ankommt.

CHRISTIAN MEYER
piazza@luzernerzeitung.ch

Jetzt sind sie im Gange, die Olympischen Spiele in Rio de Janeiro. Fans sitzen stundenlang vor dem Fernseher – und kommen dabei vielleicht auf die Idee, zur Nonstop-Show am TV auch mal einen Hauch brasilianischer Atmosphäre herbeizuzaubern.

Nichts leichter als das: Laden Sie Ihre Freunde oder Ihre Familie zu einem Caipirinha ein. Dieser Limetten-Zuckerrohrschnaps-Cocktail hat längst seinen Siegeszug rund um den Erdball angetreten und gilt heute als das brasilianische Nationalgetränk schlechthin.

Limetten: Je frischer, je besser

Wie angedeutet, handelt es sich um ein sehr einfaches Rezept. Dennoch gilt es, einige Dinge zu beachten, damit der Caipi möglichst authentisch schmeckt. Ins Deutsche übersetzt bedeutet Caipirinha übrigens am ehesten Landei oder Unschuld vom Lande.

Der amtierende Cocktail-Weltmeister Andy Walch hat folgende Tipps parat: Limette kurz in warmem Wasser waschen, dann die Zitrusfrucht mit einem Tuch abreiben. Anschliessend die Limette achteln und in einen Whisky-Tumbler oder in ein weites, gedrungenes Wasserglas geben. Walch empfiehlt immer frische, grosse, saftige Limetten. Je frischer, desto besser. Dann die Limette mit einem speziellen Stössel zerdrücken. Dieser Stössel ist im Handel erhältlich, auch in Sets zusammen mit Gläsern. Wer keinen Holzstössel zur Hand hat, kann sich mit einer kleinen Suppenkelle behelfen. Anschliessend zwei Barlöffel weissen Rohrzucker dazugeben.

Zucker muss sich auflösen

Und jetzt kommt das Entscheidende aus dem Munde des Meisters: «Sehr oft bekommen wir hier einen Caipi mit braunem, grobem Rohrzucker serviert – und dieser liegt am Ende immer noch



Ein Caipirinha, gemixt von Ewa in der Churrascaria Do Sul an der Zürichstrasse 66 in Luzern.

Bild Manuela Jans

auf dem Glasboden. Das haben alle Liebhaber dieses Drinks bestimmt schon mal erlebt. Aber so schmeckt er nicht. Denn wenn sich der Zucker nicht auflöst, kann er seine Süsse nicht an den Drink weitergeben.»

Nun gibt es Leute, die auf den Geschmack des braunen Rohrzuckers nicht verzichten möchten, obschon in Brasilien meist weisser Rohrzucker verwendet wird. Walch empfiehlt in diesem Fall, den groben, braunen Rohrzucker in

einem Mixer zu mahlen und eins zu eins mit weissem, feinem Zucker zu mischen. So löse sich das Gemisch im Nu auf.

Eiswürfel statt Crushed Ice

Ein weiterer wichtiger Punkt bei der Zubereitung: «Wir in Europa kennen den Caipi meist mit zerstoßenem Eis, sogenanntem Crushed Ice. In Brasilien dagegen verwenden die Leute normale Eiswürfel. Auch ich persönlich bevorzuge ganze Eiswürfel», sagt der 27-jährige gelernte Hotelier aus dem Vorarlberg, der vor der Weltmeisterschaft zweimal den Titel des Schweizer Cocktailmeisters erkämpft hat. Doch auch das sei Geschmackssache. «Ich überlasse es Ihnen, wie Sie Ihren Caipirinha zubereiten möchten.» Jedenfalls giesst man danach 5 cl Cachaça über das Eis. «Dann kurz umrühren, damit sich alle Zutaten vermischen und der Zucker sich auflöst. Mit einer Limettenscheibe dekorieren – und fertig ist Ihr Caipi.»

Billiger Fusel: Hände weg

Welchen Cachaça (ausgesprochen «Kaschassa») empfiehlt der Barkeeper? Er hält sich an die in der Schweiz verbreiteten Premium-Marken wie Ypióca Cachaça, Capucana, Leblon, Sagatiba Pura und Germana Brazil Cachaça. Und worin besteht der wichtigste Unterschied zu Rum, dessen Rohmaterial ebenfalls Zuckerrohr ist? Während Cachaça ausschliesslich aus Zuckerrohrsaft beziehungsweise -sirup hergestellt wird, brennt die grosse Mehrheit der Rum-Produzenten ihr Destillat aus Melasse, einem «Abfallprodukt» der Zuckerproduktion.

Patricia Demartin, Chefin des Restaurants Little Brasil in Zürich, empfiehlt für die Caipi-Herstellung die Cachaça-Marke Ypióca, eventuell 51 oder auch Pitu. Wie Walch hält sie gar nichts von Crushed Ice und empfiehlt Eiswürfel, wie man sie in jedem Tiefkühlfach eines Kühlschranks herstellen kann.

Bei der Zubereitung des Caipirinhas wendet sie ausserdem einen kleinen Kniff an. «Damit der Limettensaft den Zucker gründlich auflöst, lassen Sie die Zubereitung vor dem Auffüllen ein paar Minuten stehen und rühren anschliessend nochmals durch. So entsteht das typisch fruchtig-frische, süss-saure Geschmackserlebnis», sagt die gebürtige Brasilianerin. Na dann, Prost auf Rio!

Zutaten für den Caipirinha

- 1 frische, saftige, reife Limette (nach Möglichkeit Bio)
- 2 bis 3 (je nach Geschmack) Barlöffel weisser, gemahlener Rohrzucker
- 5 cl Cachaça (brasilianischer Zuckerrohrschnaps)
- Eiswürfel nach Belieben
- Dekoration: Limettenschnitt oder Frucht/Beere nach Belieben, zwei Trinkhalm.
- Zubereitung siehe Text

Ein paar Tipps für die Hausbar

- Profis servieren ihre Drinks perfekt gekühlt – deshalb ist es wichtig, die Eiswürfel etwa 15 Minuten vor der Zubereitung aus dem Tiefkühlfach zu holen und kurz mit Wasser abzuspülen, damit sie bereits ein wenig angetaut sind. Wässriges Eis sorgt dafür, dass sich die verschiedenen Aromen im Mixgetränk besser verbinden und entfalten können.
- Will man mehrere Drinks anbieten, stellt man gekühltes Mineralwasser, die benötigten Alkoholika, Zuckersirup, Früchte, Champagner und Whiskygläser bereit. Einen Barlöffel (mit langem Stiel), eine Eiszange und einen Shaker aus Chromstahl braucht es nicht unbedingt, wer jedoch öfter Getränke mixen möchte, ist damit gut bedient.
- Notfalls kann man Drinks mit Eiswürfeln auch in einem grossen Glas kräftig mit einem umgedrehten Suppenlöffel rühren.
- Wenn Sie unsicher sind, ob der zubereitete Drink perfekt ist: So probiert man ihn vor Gästen hygienisch und unauffällig. Man greift zu einem Trinkhalm, den man kurz in das Getränk taucht. Mit dem Finger verschliesst man die obere Öffnung – erzeugt also kurz einen Unterdruck im Röhrchen – und kann dem Glas auf diese Weise eine kleine Dosis entnehmen, um zu kosten.

Fortsetzung von Seite 35

«Ich verkleide mich nicht mehr»

Lalive: (überlegt, lacht) Indem man lebt, mit allen Sinnen. Ich war schon immer direkt und spontan. Ich schlage mir zwar immer noch den Kopf an – nehme das heute aber gelassener. Beim Klettern habe ich viel über mich selbst gelernt. Auch, wie ich mit extremen Situationen umgehe.

Sie möchten – nach eigener Aussage – die Menschen mit Ihrer Kunst zum Nachdenken bringen. Wieso?

Lalive: Kunst hat ihren Zweck erfüllt, wenn sie Leute motiviert, über Dinge nachzudenken, über die sie bislang nicht nachgedacht haben. Reflexion kommt in unserer schnelllebigen Zeit viel zu kurz. Wir haben keine Musse mehr, unsere Gedanken fließen zu lassen. Es ist das Privileg des Künstlers, das machen zu dürfen, vielleicht sogar machen zu müssen. Im Denken steckt eine grosse Freiheit – Gedanken sind frei.

Nun waren Sie letzten Donnerstag so frei, an der Albigna-Staumauer im Bergell in Graubünden ein 1300 Quadratmeter grosses Kunstwerk anzubringen. Mögen Sie das Abenteuer?

Lalive: Im Sinne von was Neues auszuprobieren, unmöglich Scheinendes möglich zu machen, ausgetretene Pfade zu verlassen, ja, das macht mir Freude.

Die Installation ist riesig. Fühlen Sie sich angezogen vom Superlativ?

Lalive: Superlative mag ich eigentlich nicht. Die Grösse des Bilds hat sich lediglich aus der Grösse der Staumauer ergeben. Es war ein Ausrufen.

Die Albigna-Staumauer als Ausstellungsfläche – wie kamen Sie auf diese Idee?

Lalive: Diese Staumauer fasziniert mich seit langem. Und sie hat mich inspiriert. Weil ich sie seit Jahrzehnten von unserem Feriendorf aus sehe – und ich sie auch umklettern habe. Kommt hinzu, dass sich «Vergänglichkeit und Veränderung» (das Thema der Intervention, Anm. der Red.) nirgends so einfach und so klar zeigen lässt wie in dieser Gebirgswelt und an dieser Staumauer. Das Gebirge wurde einst aus flüssigem Plasma aus den Tiefen der Erde aufgeworfen, es erodierte über die Jahrtausende hinweg und wurde später als Sediment oder Kies zu Baustoffen und neuen irdischen Werken – wie beispielsweise Staumauern – verarbeitet. Ich bin Bergsteigerin, ich erlebe diesen Prozess in den letzten Jahren hautnah mit. Stichwort Permafrost. Wir müssen mit der Veränderung umgehen. Und wir sollten sie nicht nur als Gefahr wahrnehmen, sondern auch als Chance, Neues zu schaffen und zu sehen.

Ihre Kunstintervention trägt den Namen «Der Riss/La Fessura» und stellt als Bild einen riesengrossen fast geradlinigen Felsriss dar. Wieso ein Riss?

Lalive: Der Riss in der Felswand sprengt Dimensionen und ist gleichzeitig Quelle neuen Lebens. Der Riss zeigt die Urkraft der Natur. Er steht für Vergänglichkeit, aber auch für Veränderungen, aus denen immer etwas Neues entsteht.

Weshalb thematisieren Sie Veränderung und Vergänglichkeit?

Lalive: Damit wir die Veränderung nicht nur akzeptieren, sondern proaktiv und positiv mit ihr umgehen. Damit wir in der Veränderung eine Chance sehen, Neues zu ermöglichen, Neues zu gestalten. Damit wir uns nicht so wahnsinnig wichtig nehmen, nicht als Mensch, auch



Am Donnerstag wurde das 750 Kilo schwere Riesenbild «Der Riss» von Maya Lalive über die 130 Meter tiefe Albigna-Staumauer im Bergell geworfen.

Bild Andre Springer/Keystone

nicht als künstlerisch tätiger Mensch, der meint, etwas für die Ewigkeit zu schaffen, das auf keinen Fall verändert werden darf, da es sonst an Wert verlieren könnte. Meine Intervention beugt sich diesem Anspruch ebenfalls. Sie wird nach dem Abbau zerteilt, es entstehen neue eigenständige Werke, die wiederum einen eigenen Lebenszyklus haben.

Ihre Kunst soll «demokratisiert» wer-

den. Was meinen Sie damit?

Lalive: Dass nicht ein Einzelner das Werk auf Lebenszeit besitzt und es als Ganzes kaufen oder wieder verkaufen kann. Das Werk in seiner Originalform wird es nicht mehr geben. Hingegen können viele – gemessen an ihren Möglichkeiten – ein Teilbild vom Ganzen kaufen. Beispielsweise zum Preis eines Abendessens für zwei. Es ist mir wichtig, dass das Kunstwerk unter die Leute gebracht wird. Die

Teilstücke sollen ihre eigene Reise antreten, bewusst ohne meine Kontrolle.

Das hört sich schön an. Sind Sie auch ein poetischer Mensch?

Lalive: Durchaus. Ich lese jeden Abend, auch Gedichte. Literatur ist mir wichtig.

Mit Ihrer Kunst und Ihrer Biografie, Ihrer relativ späten Liebe zum Klettern auch, lassen Sie sich in keine Schublade stecken. Inwieweit sind Sie noch unkonventionell?

Lalive: In dem Sinn, dass mich nicht interessiert, was wer macht oder hat, sondern wie er sein Leben lebt. Meine Welt ist der Sport, die Kunst, die Natur. Unverfälscht. Ich verkleide mich nicht mehr. Zu Businessmeetings gehe ich in Jeans und Turnschuhen, ich sage, was ich denke. Und: Ich habe mir erlaubt, das zu machen, was ich wirklich will.

Sie hatten aber auch das nötige Geld dazu, das Sie in den Jahren zuvor als Kommunikations- und Unternehmensberaterin verdient hatten.

Lalive: Kunst zu machen, hängt nicht von den Finanzen ab. Es ist keine Frage des Geldes. Jeder Weg hat Stolpersteine, Felsbrocken gar. Die Frage ist doch vielmehr, bin ich bereit, für meine Leidenschaft zu leiden oder nicht. Nicht alle Künstler leben von Ihrer Kunst, die Mehrheit hat mindestens einen Nebenerwerb.

Sie haben einst während Ihres Studiums anderen Klavierunterricht erteilt. Wäre auch eine zweite Karriere als Pianistin möglich gewesen?

Lalive: (überlegt und lächelt) Ich bin ein visueller Mensch. Und eine grosse Pianistin kann man mit 50 nicht mehr werden. Allein schon die Akrobatik mit den Fingern – das bekommt man nicht mehr hin. Klettern und Malen geht in diesem Alter besser.